

とびきりおいしい!

焼き豚、チキンチャーシュー、ローストビーフができる



低温殺菌湯煎式うまみ調理器

三ツ星くん

食材
ランクアップ
効果



シェフのこだわりの
肉料理を実現!

おいしさの

3つの
秘密



強力水流攪拌装置
プロペラ攪拌装置採用。

PID制御専用ヒーター
水温を常に一定に保ちます。

ウレタン断熱50mm



外寸(W)
400mm

内槽(W)
300mm

内槽(L)
600mm

内槽(L)
340mm

外寸(L)
700mm

外寸(H)
755mm

電源 AC100V 1.1Kw
湯煎槽容量 50L
温度調節 40℃~80℃
機体重量 41Kg

仕様は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。



三ツ星くんの**特徴**

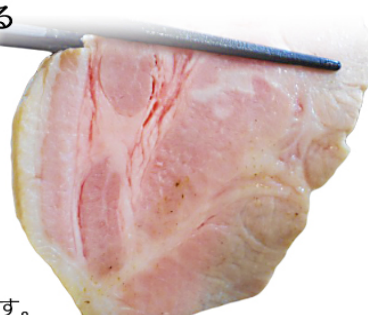
★★★ 肉の柔らかさをまし、
旨味やジューシーさを引き出す

★★★ 低温殺菌で食の安全性が向上

★★★ 調理の効率化が図れる

★★★ 同じ食材でも
ランクアップ効果が期待できる

焼くや、蒸すより簡単に、おいしい肉料理が作れます。
チャーシューメーカー「三ツ星くん」は、これまで焼いたり、
蒸したりして調理していた「焼き豚」、「チキンチャーシュー」
「ローストビーフ」が、**煮るだけで簡単においしく作れる**湯煎式調理器です。
食材のランクアップ効果が期待でき、お肉料理の専門店、
中華料理店、ラーメン店などから、自慢の一皿を引き立ててくれると大好評。
これぞ、まさに三ツ星級の調理法“煮クッキング”。
あなたのお店でもこの腕利きのコックを雇いませんか?



【 真空低温調理法 】

1. 真空調理法とは

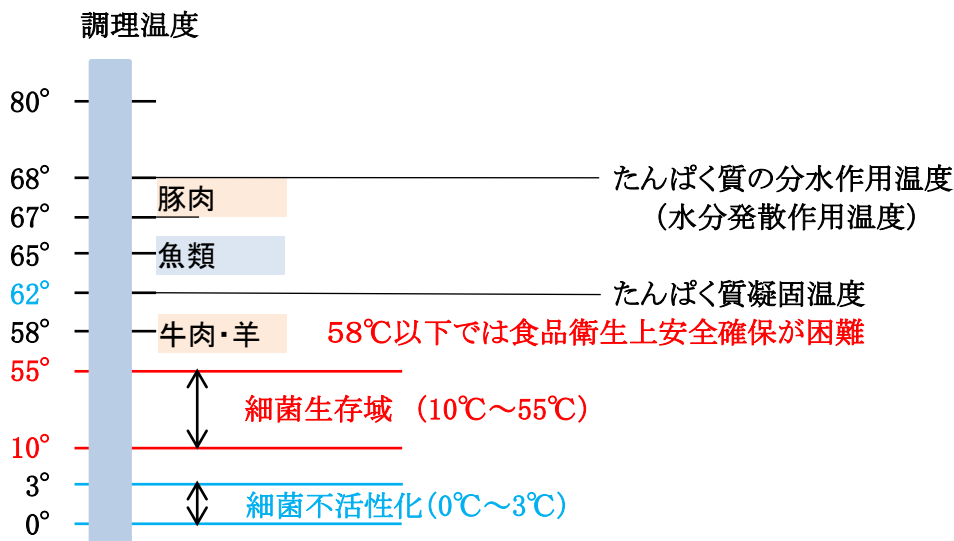
生の食材(又は下処理済の食材)を調味料と一緒に真空袋に入れ、真空パックしたあと食材に適した調理温度で、パックのまま**湯煎**か又は**スチーム**で加熱調理する方法
「焼く」・「蒸す」・「煮る」に次ぐ、第4の調理法といわれる

メリット

- ・食材の**風味やうまみや成分、栄養分・ビタミン等を損なわずに調理**できる
- ・食材の**香り・色が失われず、調味料の浸透がムラなく均一な味付け**ができる
- ・**酸化が抑制され、酸化ストレスによる体への影響を軽減**できる
- ・食材の**煮崩れ・目減りが少ない**
- ・低温調理により歩留まりが非常によく、**柔らかくジューシー**に仕上がる
- ・真空包装の効果で、**保存性が大幅に向上**
- ・アイドルタイムに仕込ができ、**人員や厨房設備を効率化**できる
- ・食材が安いときに大量仕入れ保存ができ、**コストダウン**が図れる
- ・経験と勘に頼っていたことを**マニュアル化**できる(経験のない人でもできる)
- ・真空包装のため、**2次汚染の危険性が少ない**

デメリット

- ・設備投資が必要になる



以上のことから

- ・たんぱく質は、62℃で凝固し、68℃で水分を分離し始めるので、**60℃~68℃**がよい
- ・100℃近くなると分かれた水は沸騰しはじめ、気泡の圧力で細胞膜が破れ、肉汁が出る
- ・すぐに食さない時は、食中毒予防のため90分以内に3℃以下にすることが必要
- ・真空時空気が残るとその部分に熱がとどりにくい
(300~1,000hPaで真空にする)
- ・フランスではすぐに食しない場合、芯温で65℃を2時間以内に10℃まで
冷凍するものと4時間以内に-18℃まで急速冷凍することが法律で定められている
- ・食材は必ず3℃以下にする(真空では沸点が下がり沸騰して破裂する恐れがある)

販売元

株式会社エム・アイ・ケー

〒338-0014

埼玉県さいたま市中央区上峰1-19-18

TEL:048-853-1171

製造元

大和精工株式会社

〒578-0921

大阪府東大阪市水走2-2-27

TEL(072)962-1555